

venivano aromatizzati con lardo, olio, aglio, sale, pepe, vino, aceto, uva passera e zafferano, ingredienti che provano una certa tipicità del prodotto locale.

Spesso il Municipio, poco badando alla dieta degli invitati, acquistava le "porchette arrosto" direttamente dai produttori nell'ambito dei banchetti traboccanti di succulente pietanze allestiti dalle massaie nella cucina del palazzo civico, allo scopo di accogliere i pastori aprutini, il governatore di Ascoli e tante altre personalità come notai, commissari, luogotenenti, militari, alti prelati e rampolli di caste potenti, tutti idolatrati dalla servitù locale che ostentava destrezza da giocoliere nel maneggiare posate, stoviglie, bevande e vassoi ripieni. Tra gli altri personaggi sensibili ai piaceri del banchetto fastoso, apprezzarono le porchette di Monsampolo il vicelegato della Marca, il vescovo di Rimini, il capitano Guido Guiderocchi, i "Magnifici Signori Antiani" di Ascoli, la nobildonna Drusolina Ranieri di Perugia e il visitatore apostolico Giovanni Battista Maramonti, che vi tracannarono sopra diversi boccali di vino

dei colli truentini iscritti nelle pertinenze del castello. Secondo quanto è giunto a nostra conoscenza poteva anche succedere di acquistare i maialini dagli allevatori o da chi li teneva in proprio (notai, lattai, fabbri, mastri, contadini e benestanti), per poi consegnarli alla maestria degli artigiani gastronomici esperti nei segreti culinari per la relativa "acchonciata-

ra", che normalmente richiedeva una spesa di 3 bolognini per ciascuna porchetta. Poi c'era la gustosa "porcella", voce locale che avrebbe designato il lattonzolo o maialino di pochi mesi cucinato intero con abbondante uso di lardo.

Ad ogni rinnovo del corpo amministrativo, la porchetta



Il vecchio macello eretto all'esterno della Porta da Mare per tenere lontano il fetore delle carcasse e delle bruciature dei maiali.

"magnata in palazzo" con libagioni di vino era puntualmente il cibo principe del pranzo di circostanza riservato agli otto "Massari vecchi et novi" (quattro uscenti e quattro entranti), le figure politiche addette alla mansione amministrativa equivalenti agli assessori di oggi col potere del sindaco.

Si può anche dire, sulla base dei dati acquisiti, che le porchette venivano consumate a seguito del disbrigo di particolari operazioni inerenti gli interessi comunali assieme al podestà di stanza nel castello, ovvero la magistratura giudiziaria eletta ogni sei mesi dal Consiglio di Ascoli.

Il prezzo delle porchette, secondo i calcoli basati sul controllo dei pagamenti, oscillava tra 12 bolognini e un fiorino relativamente al peso e alla qualità valutabili all'atto dell'acquisto. Considerando che nel 1556 una porchetta di 33 libbre costava 33 bolognini, la determinazione del suo valore avrebbe avuto sul mercato il calcolo di un bolognino per libra.

Tutto considerato, nella pittoresca Valle del Tronto, Monsampolo rappresentò uno dei maggiori centri gastronomici delle porchette caserecce, con una vitalità artigianale e commerciale veramente impressionante, se solo si pensa alle innumerevoli citazioni archivistiche analizzate nel corso del presente studio dalle quali si ricava un ritmo di produzione altamente frenetico e redditizio. (Riproduzione riservata)

Olio Fratoni

produzione e vendita olio vergine di oliva

... macinato come ai tempi dei nonni

Fratoni Domenico

Cell.336649431

C.E.L.O.DE.F. s.r.l.

Sede e Stabilimento:

Via Salaria, 17/A

Tel. 0736 402541-402424

63040 Brecciarolo (AP)

